

## Enzimado Panzym® Arome G

### Preparado enzimático de pectinasa/beta-glucosidasa para la liberación de aromas en la preparación de vino

La enzima Panzym Arome G es un preparado enzimático granulado que se produce mediante fermentación sumergida de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*. Panzym Arome G es un preparado combinado purificado y ultraconcentrado con pectinasas y beta-glucosidasas especialmente seleccionado para favorecer el buqué típico de variedad y el aroma de vinos blancos y rosados mediante la liberación de componentes de buqué propios de la uva (terpenos). Las actividades de pectinasas de la enzima Panzym Arome G mejoran la clarificación y la filtrabilidad de los vinos jóvenes.

#### Aplicación

La enzima Panzym Arome G se ha desarrollado para la liberación de aromas de vinos jóvenes que como precursores aromáticos poseen principalmente glucósidos de terpeno, como las variedades de moscatel, Gewürztraminer y otras variedades emparentadas. En las condiciones habituales de trabajo, los componentes enzimáticos activos de la enzima Panzym Arome G se disuelven fácilmente en mosto o agua en las concentraciones pertinentes. El producto se añade como disolución al 10 % al final de la fermentación alcohólica, p. ej., durante el trasiego. Se recomienda poner fin a la actividad enzimática añadiendo 20 g/hl de bentonita activa SIHA® antes de la sulfitación de los vinos jóvenes.

La presencia de glucosa reduce la actividad de la enzima; la fructosa no ejerce ningún efecto sobre su actividad. Con contenidos residuales de azúcar de entre 30 y 100 g/l se debe duplicar por tanto el tiempo de actividad.

#### Dosificación

Campo de aplicación	Dosificación g/hl	Duración en días
Liberación de aromas en vinos blancos, rosados, jóvenes	4 – 5	10 – 15
Vinos nobles dulces	8 – 10	15 – 20

#### Actividad

La enzima Panzym Arome G tiene una actividad de pectinasa de 3.500 PGNU/g a 20 °C y una actividad de β-glucosidasa de 200 CBU/g.

#### Indicaciones especiales

Las enzimas se deterioran irreversiblemente al contacto con bentonita por adsorción.

La reacción enzimática debe haber concluido antes de aplicar la bentonita, o debe haberse retirado la bentonita antes de añadir la enzima.

Así pues, un posible tratamiento necesario con bentonita debe realizarse después del tratamiento con enzima, pues de lo contrario la enzima será adsorbida por la bentonita dejándola ya inservible. La aplicación de hasta 150 mg/l SO<sub>2</sub> no ejerce ningún efecto sobre la actividad enzimática.

La actividad enzimática se reduce notablemente con el empleo de carbono activo. Por lo tanto, debe evitarse el empleo conjunto de enzimas y carbono activo.

Se desaconseja el empleo de la enzima Panzym Arome G con vinos tintos, pues pueden producirse considerables pérdidas de color.

#### Seguridad y pureza

El producto es un microgranulado blanco, soluble, sin conservantes y prácticamente sin polvo. Cumple con las recomendaciones para enzimas alimentarias de JEFCA y FCC de la FAO/OMS, ampliadas con un valor límite superior de 5 x 10<sup>4</sup>/g para el número total de gérmenes y 10<sup>2</sup>/g para mohos.

No se conocen efectos negativos si se usa de manera profesional y conforme a la normativa.

En la hoja de datos de seguridad, la cual puede descargar en cualquier momento en nuestra página web, encontrará más información sobre la seguridad.

#### Almacenamiento

La enzima Panzym Arome G es un microgranulado, por lo que es muy resistente. Almacenado a una temperatura máx. de 25 °C conserva su demostrada actividad durante varios años. El producto debe almacenarse en lugar seco para evitar la formación de herrumbre en las cajas.

## Formatos de entrega

La enzima Panzym Arome G tiene el número de artículo 95.124.001 y está disponible en la siguiente unidad de embalaje:

Botes de 100 g

## Calidad probada

La elevada calidad constante de la enzima Panzym Arome G se comprueba regularmente durante el proceso de fabricación.

Asimismo, justo antes del embalaje final y durante el mismo tienen lugar estrictos controles.

*Panzym® es una marca comercial registrada de Novozymes A/S.*

**Norteamérica**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Libre de impuestos: 800 656-3344  
(solo dentro de Norteamérica)  
N ° tel. +1 732 212-4700

**Europa/África/Oriente Próximo**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Alemania  
N ° tel. +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlufsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6704 204-0

**China**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
N ° tel. +86 21 5200-0099

**Singapur**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
N ° tel. +65 6825-1668

**Brasil**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brasil  
Tel: +55 11 3616-8400

**Para más información, por favor envíe un correo para [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visite nuestro website [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration).**

© 2016 Eaton. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de cada respectiva empresa. Toda la información contenida en este folleto y las recomendaciones respecto al uso de los productos descritos en el mismo se basan en pruebas consideradas de confianza. No obstante, es responsabilidad del usuario comprobar la aptitud de estos productos para su propia aplicación. Dado que un uso concreto por terceros queda fuera de nuestra área de influencia, en Eaton no ofreceremos garantías por escrito o tácitas para las consecuencias de tales usos o los resultados derivados de ellos. Eaton no asume responsabilidades de ningún tipo en relación con el uso por terceros de este producto. La información aquí contenida no debe considerarse completa en absoluto, ya que existe otra información que puede ser necesaria o conveniente, si existen circunstancias específicas o extraordinarias o bien debido a leyes vigentes o disposiciones oficiales.

ES  
4 B 1.6.29  
12-2016



Powering Business Worldwide